



Poste à pourvoir : Ecailler (H/F)

Contrat	CDD – Temps plein
Lieu de travail	Marseillan – St Barth
Entreprise	<p>« Un ponton interminable, tendu entre l'eau et le ciel, une cabane de Robinson, une plage sauvage où nous avons posé une terrasse... C'est Le St Barth', un bout du monde, un paradis et le berceau de notre famille. Passionnés par notre métier d'ostréiculteurs, nous voulions vous faire partager notre enthousiasme.</p> <p>Venez déguster, non seulement les fameuses huîtres spéciales Tarbouriech, mais aussi notre "brasucade de moule" secret de famille, sublimés par des vins d'ici...</p> <p>Laissez-vous entraîner en barge ostréicole à la découverte de l'étang et de nos parcs et découvrez notre innovation, la "marée solaire". » Un lieu unique, pour des moments inoubliables.</p>
Projet et missions	<p>Rattaché au responsable dégustation, nous sommes à la recherche d'un Ecailler (H/F) pour la saison estivale</p> <p>Vous aurez pour mission de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les plateaux de dégustation • Ouvrir les huîtres et les mettre en valeur • Contrôler les denrées et vérifier de la bonne conformité des huîtres à l'ouverture • Entretenir le poste de travail et s'assurer en permanence du bon état des frigos • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur • S'assurer de l'évacuation des déchets issues de votre activité
Compétences	<p>Vous disposez d'un très bon relationnel, êtes discret et rigoureux.</p> <p style="text-align: center;"><i>Rejoignez-nous !</i></p> <p>La détention du permis B et d'un véhicule personnel est indispensable au vu de notre localisation</p>

Si cette opportunité vous intéresse, merci de transmettre votre CV et lettre de motivation à recrutement@tarbouriech.fr